

## Herkules 9

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **18**
- SRM **4.5**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (82%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (3.3%)	75 %	30
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.6%)	58.7 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.9%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (8.2%)	79 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Herkules	10 g	10 min	15 %
Na zimno	Herkules	20 g	14 dni	15 %
Gotowanie	Herkules	60 g	0 min	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	125 ml	Fermentum Mobile